Hennies
Hotel & Restaurant

Vorspeisen

Rinder Carpaccio – dünn geschnitten Olivenöl | Rucola | Parmesan | geröstetes Ciabatta Brot	13,50 €
Tomate-Mozzarella Basilikum-Pesto | geröstetes Ciabatta Brot	9,00 €
Bruschetta marinierte Tomatenwürfel auf geröstetem Ciabatta Brot Rucola | Olivenöl | Balsamico	6,50 €
Knackiger Vorspeisensalat Blattsalat | Gurke | Tomate | Paprika | Rote Zwiebeln Kräuter-Joghurt Dressing	4,90 €
Opas Gurkensalat Salatgurke | Essig | Öl | rote Zwiebeln | Dill	4,00 €
Omas Kartoffelsuppe Knuspriger Speck | Brotchip	4,90 €
Altwarmbüchener Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe | Fleischbällchen | feine Gemüsestreifen Eierstich | Nudeln	4,90 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	4,90 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	4,90 €

Hennies
Hotel & Restaurant

Hauptspeisen

Fisch

Zwei Matjes Filets „Hausfrauen Art“ 15,50 €
Zwiebel | Apfel | Sahne | Dill | Petersilienkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet 20,50 €
Orangenhollandaise | Petersilienkartoffeln | Opas Gurkensalat

Gebratenes Zanderfilet „Finkenwerder Art“ 20,50 €
Knuspriger Speck | Zwiebeln | Rosmarinkartoffeln | frisches Marktgemüse

Fleisch

Original Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb 21,50 €
Kalbsschnitzel | Zitrone | Preiselbeeren | Pommes frites
Opas Gurkensalat

Schweineschnitzel vom Strohschwein als „Holzfäller Art“ 17,50 €
Spiegelei | Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Schweineschnitzel vom Strohschwein als „Jäger Art“ 17,00 €
Pilzrahmsoße | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Schweineschnitzel vom Strohschwein als „Sambal“ 17,50 €
Sambalsoße | Bratkartoffeln | knackiger Salat

Cordon Bleu vom Strohschwein 19,50 €
Gefülltes Schweineschnitzel mit Käse und Schinken
Sauce hollandaise | Pommes frites | knackiger Salat

Hennies
Hotel & Restaurant

Hauptspeisen

Fleisch

Hähnchenbrustfilet Caprese Bruschetta-Auflage überbacken mit Mozzarella | Rosmarinkartoffeln mediterrane Gemüsepfanne	19,50 €
Geschmorter Wildbraten aus der Keule Waldpilzrahmsoße | Apfel-Rotkohl | Preiselbeeren | Kroketten	20,50 €
Damwildrückenfilet aus eigener Zucht, rosa gebraten Waldpilzrahmsoße | Apfel-Rotkohl | Preiselbeerbirne | Kroketten	24,50 €
Wildkalbssahnegulasch aus eigener Zucht Apfel-Rotkohl | Preiselbeeren | Kroketten	16,50 €
Filetteller mit Rind, Schwein und Hähnchenbrust (ca.180g) Pikante Pfeffersoße | Bratkartoffeln | knackiger Salat	21,50 €
Wild-West-Barbecue Burger (ca. 180g Black Angus Beef) Sesam-Bun | Barbecue Soße | Schmorzwiebeln | Speck Cheddarkäse | Tomate | Salat | Süßkartoffelpommes	16,50 €
Rinderroulade Schmorsoße | Apfel-Rotkohl | Petersilienkartoffeln	17,50 €
Königsberger Klopse Kapernsoße | Petersilienkartoffeln | Rote-Beete-Salat	15,50 €

Hennies
Hotel & Restaurant

Steaks

Saftiges Argentinisches Rumpsteak 24,50 €
Zartes Argentinisches Filetsteak 28,00 €

-als „Art des Hauses“
Champignons | Zwiebeln | Bratkartoffeln | Sauce hollandaise | knackiger Salat

-als „Madagaskar“
Pikante Pfeffersoße | Pommes frites | knackiger Salat

Rib-Eye-Steak „Entrecôte“(ca. 200g) 26,00 €
Kräuterbutter | Speckbohnen | Ofenkartoffel

Dry Aged Beef

Beim Dry Aging oder Trockenreifung wird das Fleisch bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt, wodurch es einen vollmundigen, leicht nussigen Geschmack bekommt. Aufgrund des zeitaufwendigen Verfahrens werden heute nur noch ausgesuchte Fleischspezialitäten auf diese Weise veredelt.

Dry Aged Rib Eye „Entrecôte“ 250g 33,00 €
4 Wochen gereiftes Entrecôte vom pommerschen “Schwarzbunten”

Dry Aged IBP US Rinderfilet 200g 38,50 €
Zartes Filet vom maisgefütterten Hereford-Rind der Iowa Beef Packers

Wir servieren zu unseren Dry-Aged-Steaks eine feine Auswahl an Steaksoßen und hausgemachte Kräuterbutter. Wählen Sie bitte außerdem je eine Beilage aus:

1. Kartoffel-Wedges, Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquark, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites
2. Speckbohnen, knackiger Salat oder frisches Marktgemüse

Hennies
Hotel & Restaurant

Verschiedenes

Hausgemachtes Rindertatar, zum selbst abschmecken Zwiebeln | Essiggurke | Kapern | Sardelle | Eigelb | Brot | Butter	15,50 €
Gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten Hausgemachte Remouladensoße | Bratkartoffeln | knackiger Salat	16,50 €
Original Riesencurrywurst mit Pommes frites	9,50 €
Hausgemachte Sülze vom Strohschwein Hausgemachte Remouladensoße | Bratkartoffeln | Essiggurke	14,50 €
Bauern Omelett 3 Weserberglandeier | Kartoffeln | Schinken | Zwiebeln	10,50 €

Hennies
Hotel & Restaurant

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln Butter-Trüffelsoße | Champignons | Rucola	15,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark Mediterranes Pfannengemüse	13,50 €
Mediterraner Salat Blattsalat | getrocknete Tomaten | Paprika | Mozzarella | Oliven Vinaigrette | geröstetes Ciabatta Brot	13,50 €
Gefüllte Paprikaschote mit Couscous Füllung Mediterranes Pfannengemüse | pikante Pfeffersoße | Rucola	14,50 €

Jedes vegetarische Gericht wahlweise mit:

- gebratenen Rinderstreifen	5,50 €
- gebratenen Hähnchenstreifen	5,00 €
- geräucherten Fjord-Lachsstreifen	5,00 €
- mediterranem Pfannengemüse	4,00 €

Hennies

Hennies
Hotel & Restaurant

Dessert

Mousse au Chocolat mit Sahne	5,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne 3 Kugeln – verschiedene Sorten	5,50 €
Vanilleeis - mit heißer Schokoladensoße	6,00 €
- mit heißen Kirschen	6,00 €
- mit heißen Zimtpflaumen	6,00 €

Saisonal:

Apfelbeignet (Apfelring) mit Vanillesoße	6,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	6,70 €
Panna Cotta mit Orangensoße	6,90 €
Hausgemachtes Tiramisu der Saison – Orangen-Tiramisu Biskuitboden | Kaffee | Mascarpone	6,90 €
Hennies Schlemmerteller Hausgemachtes Tiramisu der Saison | Kugel Vanilleeis | Mousse au Chocolat	6,90 €

Wir freuen uns
auf Ihren nächsten Besuch